

産直365

さんろくご

2023年
12月3回号
(C週)
冬至

pal★system

もっといい明日へ
超えてく

特集

自慢のこの味 食べてみて！

Contents.

エコ・会津こしひかり
葉菜野果産直の長芋
小田原の有機グリーンキウイフルーツ
有機セロリ

少なく植えて
大きく育てる。

episode 1.

JA会津よつば (福島県)

福島県喜多方市に拠点。生産者グループ「有機の里部会」には生産者58人が所属し、化学合成農薬や化学肥料の削減に取り組んでいます。交流にも積極的で、今年は初めて「生きもの調査」を実施しました。

取材した人

おおき 大八木 孝 さん

1947年生まれ。会社勤めと米農家の兼業の後、専業農家に転身。生産者グループの代表を務める。

大八木さんのおすすめの食べ方



みそ焼きおにぎり

グリルでおにぎりを軽く焼く。油で炒めた大葉に、みそ、はちみつ、だしを加えて煮詰めた「油みそ」をおにぎりの片面に塗り、軽く焦げ目がつくまで焼いたら完成。今回はJA女性部・庄司恵子さんの手作り。

9月中旬、黄金色の稲穂が頭を垂れる「JA会津よつば」の田んぼ。生産者・大八木孝さんが稲穂を手に取り「ほら、これを見て」と話し始めました。

「私たちの稲穂に付いたもみは、ひと粒がぷっくりと大きいでしょ。この粒張りが食味のよさにつながって、組合員のみなさんから「会津のこしひかりはふっくら、もちもちですね」と言ってもらえるんです」

たしかに一般栽培のもみと比べると一目瞭然。大八木さんによると大きさに差が出るいちばんの理由は、栽培方法の違いなのだとか。一般栽培ではひと坪当たり約60本の苗を植えます。一方、大八木さんたちは約37本を植え、苗と苗の間隔を広く取る「疎植栽培」。株元まで日の光が当たるため、株やもみが大きく育ち、食味がよくなる技術です。

大八木さんは「うちのグループは生産者58人全員が『収穫量よりも、食味を優先して米を作ろう』という考えなんですよ。できるかぎり農薬の使用を抑え、安全・安心であることは大前提で」ときっぱり。かつては収穫量を優先した時代もありましたが、食味重視に舵をきったのは東日本大震災と原発事故だったと言います。震災後、近隣の生産グループは取り引きが減少するなか、「パルシステムだけは取り引きを続けてくれました。その気持ちに、私たちは米でこたえていきたい。以来、前の年よりもさらにうまい米を作るぞ、とい

おいしいさを左右する「粒張り」

う使命感が強くなったんです」

もともと、会津地域は米栽培の好適地。飯豊連峰から注ぎ込む豊かな水と盆地特有の昼夜の寒暖差で、甘みと粘りが強い米が育ちます。恵まれた環境と米作りへの熱い想い。その両輪で育まれた会津こしひかりは「われわれの自慢です」と大八木さんは胸を張ります。

手塩にかけて育てた米を、「さらにおいしく」食べる方法をたずねると「みそ焼きおにぎりだね」と満面の笑み。さめてもいいいので、農作業の合間に食べる「こびる（おやつ）」の定番なのだとか。近隣には酒蔵やみそ蔵が多く、みそをはじめ、しょうゆや日本酒も身近な存在です。

「みその香りとこしひかりの甘みが合わさって最高だよ。ぜひ組合員のみなさんにも作ってほしいし、『会津こしひかり』を食べた率直な感想や、自分なりの最高の食べ方を教えてもらえたらうれしいな」

(写真／大木啓至、文／小方恵実)

もみと穂の
大きさが違う！



左が一般栽培、右が疎植栽培



コトコト 679 きなり 351 きなりセレクト 136913
エコ・会津こしひかり(無洗米)

5kg 2,098円(税込2,266円)

コトコト 680 きなり 352 きなりセレクト 136905
エコ・会津こしひかり

5kg 2,048円(税込2,212円)

JA会津よつばより。北方に飯豊山を望み、豊かな雪解け水が伏流水となっておりおいしい米を育てています。

畑は私の研究室。

取材した人
箕輪 竜 さん
1982年生まれ。父親の代で始めた長芋栽培をよりよいかたちで継ぐべく、大学で長芋畑の土壌研究に取り組む。現在は弟や外国人実習生とともに栽培・出荷に励む日々。

episode 2
葉菜野果産直 (茨城県)

1986年、有機肥料メーカーと、有機質肥料を主体とした栽培に賛同する農家の間で結成された「茨城産直センター」が前身。茨城県東部の茨城町に拠点を置き、所属する33名の生産者が、各々さまざまな野菜を栽培。『葉菜野果産直の長芋』は箕輪さんを含む生産者2名で、1年を通して出荷しています。

名手の園地には木漏水日が続く。

episode 3
ジョイファーム小田原 (神奈川県)

1993年に小田原市で設立し、化学合成農薬や化学肥料に頼らない栽培に長年取り組んでいます。現在は農家120軒で、柑橘類、キウイフルーツ、梅、玉ねぎなどを栽培。組合員との交流や、新規就農希望者の受け入れにも積極的な産地です。

「公開確認会」で関係者に配られた長芋のマスコット

今も参考になっているという大学時代の教科書

土壌分析結果。栄養の過不足を見ているという大学時代の教科書

長芋の出荷作業のようす。手作業でカット・計量し、真空パック

特別価格

コトコト 402 315 342190
きなり きなりセレクト
葉菜野果 (はなやか) 産直の長芋
250g **198円**(税込214円)

「うちの子どもたちも気に入っているのは「長芋焼き」。すりおろした長芋にキャベツなどの具をたっぷり入れて、お好み焼きのように焼くだけ。おせんべいくらいの大きさに焼くのが、わが家の定番です」

「経験と勘」からの脱却

ずらりと並ぶ緑のトンネルの前に、「山が紅葉するように、この葉が赤や黄色になると収穫の合図なんです」と話すのは、箕輪竜さん。さつまいもの一大産地・茨城県では貴重な、長芋の生産者です。

「葉っぱが青い状態でも収穫できないわけではないですが、変色しやすい。紅葉するまで待つことを、僕ら生産者は熟せる」と言っています。

長芋の収穫は11月半ばから翌年3月にかけて。今は収穫を待つばかり……かと思いきや、じつは次の春に植える畑の準備が、すでに始まっているのだそう。

箕輪さんが見せてくれたのは、数枚の書類。そこには土の主要な栄養素といわれる窒素、リン酸、カリのほか、さまざまな栄養素の名前と数値が並んでいました。「これが次の4月に種まきをする畑の土壌分析結果です。この結果を踏まえながら、いかに長芋が喜ぶ土にすることを考えて肥料設計をしていきます」

箕輪さんは就農以来、分析と記録を重ねた「経験と勘に頼らない農業」を実践し続けています。その土台となっているのが、大学時代に専攻した土壌学。何の資材がどの栄養になるのか、どの土に対してどのように肥料をまくのが効果的なのか。学んだ知識が今も生きているといいます。

「安全・安心」への実験と検証は続く

葉菜野果産直では昨年12月、長芋を対象品目として「公開確認会(※)」を実施。組合員と栽培履歴や生産方法を確認し合い、意見を交わしました。「厳しく審査されるというイメージでしたが、想像以上に僕らの苦労やがんばりを聞いて、理解してもらえた。やってよかったなというのが率直な感想です」と箕輪さんは笑顔を見せます。

会のなかでは、「エコ・チャレンジ栽培に挑戦してほしい」という声もありました。箕輪さんは「正直、現状はなかなか難しい」と打ち明けたが、でも少しずつ化学合成農薬や化学肥料を減らせるように、

「とくに肥料価格が高騰している今は、データ活用がとても大事。勘だけでやって、本当は足りている栄養まで入れてしまおうと、その分余計なコストがかかってしまいますから」

理にかなった農業を突き詰める姿に感心していると、「でも就農当初は失敗もたくさんしました」と、はにかみます。

「勉強したしうまくできるだろうと思っていたんですが、やっぱり教科書通りにはいかなくて。でも父は『失敗もすればいい』と、やりたいようにやらせてくれた。今考えると、見守ってくれていたんだと思います。ありがたいですな」

「安全・安心」への実験と検証は続く

葉菜野果産直では昨年12月、長芋を対象品目として「公開確認会(※)」を実施。組合員と栽培履歴や生産方法を確認し合い、意見を交わしました。「厳しく審査されるというイメージでしたが、想像以上に僕らの苦労やがんばりを聞いて、理解してもらえた。やってよかったなというのが率直な感想です」と箕輪さんは笑顔を見せます。

会のなかでは、「エコ・チャレンジ栽培に挑戦してほしい」という声もありました。箕輪さんは「正直、現状はなかなか難しい」と打ち明けたが、でも少しずつ化学合成農薬や化学肥料を減らせるように、

「とくに肥料価格が高騰している今は、データ活用がとても大事。勘だけでやって、本当は足りている栄養まで入れてしまおうと、その分余計なコストがかかってしまいますから」

理にかなった農業を突き詰める姿に感心していると、「でも就農当初は失敗もたくさんしました」と、はにかみます。

「勉強したしうまくできるだろうと思っていたんですが、やっぱり教科書通りにはいかなくて。でも父は『失敗もすればいい』と、やりたいようにやらせてくれた。今考えると、見守ってくれていたんだと思います。ありがたいですな」

「安全・安心」への実験と検証は続く

取材した人
江川 到 さん
1958年生まれ。代々みかん農家の長男に生まれ、家業を継ぐ。ジョイファームの設立者・長谷川功さんの親戚きだったことが産地加入のきっかけ。現在はキウイのほか、玉ねぎ、みかん、梅も栽培。

ジョイファーム小田原の代表
鳥居 啓宣 さん

追熟場所はビニールで囲って作るのが一般的ですが、江川さんはコンテナを活用。密封性が高く、追熟が早くすすむそう。

「ほどよい酸味と甘みのバランスがたまらない!」

エコチャレンジ

コトコト 360 248 341860
きなり きなりセレクト
国産エコ・グリーンキウイフルーツ
400g **380円**(税込410円)

かたい場合は常温で数日置いて、弾力が感じられたら食べごろの目安。3玉以上。

たのがキウイだったんです(江川さん)

ただ、小田原は国内でいち早くキウイフルーツを導入した地域だったため、「先生という人もいなかったし、栽培方法は何もわからなかった」と江川さん。比較的病気に強く、害虫被害も少ない果樹ではありますが、毎年安定した収穫量と品質を維持するには、やはり工夫が必要でした。とにかき失敗を重ねながら、経験を積みしかありませんでした。

「試行錯誤はまだまだ続いています。今は、樹の寿命というか、植え替え時期の見極めが課題。最近では突発的に枯れるなど、弱くなってきたと感じる樹もある。だからなるべく樹を若く保つことを心がけてるよ」

キウイの個性を見極めて

キウイがほかの果樹と大きく異なる点は、石のようにかたい状態で収穫し、追熟させてから出荷すること。冷蔵庫で保管したキウイを注文に合わせて加温し、エチレンガスで追熟を促して出荷する……という作業なのですが、ここにも技術が求められます。

「人や畑によってキウイ自体が全然違うから、各生産者が経験を踏まえながら、温度設定を考えてる。真冬でもすぐやわらかくなっちゃうという人もいれば、4月

「よく観察すること」がきっかけ。

「平分に切ったときに、真ん中の白い部分が引っかかりやすいやわらかさが理想。本当は一番の食べごろで出荷したいんだけど、それだと組合員に届くまでの間に過熟になる。長く追熟をかけたキウイは、ふわふわと甘い香りがして、うまいんだよ」

届いたときにかたかったら、数日常温で置いてから食べてほしいとのこと。すぐに食べたい気持ちを抑えるのが、おいしく食べる最大のコツかもしれません。

(写真/豊島正直、文/西谷真実)

「よく観察すること」がきっかけ。

「平分に切ったときに、真ん中の白い部分が引っかかりやすいやわらかさが理想。本当は一番の食べごろで出荷したいんだけど、それだと組合員に届くまでの間に過熟になる。長く追熟をかけたキウイは、ふわふわと甘い香りがして、うまいんだよ」

届いたときにかたかったら、数日常温で置いてから食べてほしいとのこと。すぐに食べたい気持ちを抑えるのが、おいしく食べる最大のコツかもしれません。

(写真/豊島正直、文/西谷真実)

「よく観察すること」がきっかけ。

「平分に切ったときに、真ん中の白い部分が引っかかりやすいやわらかさが理想。本当は一番の食べごろで出荷したいんだけど、それだと組合員に届くまでの間に過熟になる。長く追熟をかけたキウイは、ふわふわと甘い香りがして、うまいんだよ」

届いたときにかたかったら、数日常温で置いてから食べてほしいとのこと。すぐに食べたい気持ちを抑えるのが、おいしく食べる最大のコツかもしれません。

(写真/豊島正直、文/西谷真実)



福岡県田川郡赤村が拠点。約20名のスタッフと、セロリやトマトなどの有機栽培、トマトを使った加工品製造を行っています。現在はいちごの有機栽培にも挑戦中。名前のおと九州各地から山口県まで、想いを同じくする農家とのネットワークも築いています。

自身もかつてはセロリが嫌いだったという、「鳥越ネットワーク」の生産者、鳥越耕輔さんの。のどかな風景のなかに建つ広々としたビニールハウスを案内しながら、今では「収穫時季は毎日のように食べる」というえぐみのないセロリの秘けつを教えてくださいました。

「アミノ酸が豊富な、焼酎のしぼりかすを使った肥料を入れてるんです。ふつうは希釈して使うんですが、うちはそれを原液で、多めに。ほかでは絶対してないですね」

今でこそ自慢の一品となつた有機セロリですが、じつは軌道に乗るまでに相当な紆余曲折があつたそうです。

耕輔さんの父・和廣さんがセロリ栽培を始めたのは25年ほど前のこと。耕輔さんはその5年後に就農しましたが、当時は軟腐病なみぶという病気が何をしてでも抑えられず、畑の3分の1程度しか収穫できなかったといいます。

「畑に行くと、いつも芯から腐ってて、『もうセロリやめようや、俺らじゃよう作りきらん』と親父に言っていたんです」

暗雲が立ち込めるなか、たどりに着いたのは「原点に帰ること」。和廣さんが考えた原点とは、「土づくり」でした。

そこで耕輔さんは、和廣さんの昔なじみだった「肥後あゆみの会」(熊本県)の

澤村輝彦さんを訪ねます。澤村さんのもとで聞きつけた植物性堆肥の話が、鳥越ネットワークのセロリ作りを変えました。

「たまたまうちの近くでもない堆肥が見
つかったんです。それを、親父が『まずは
一反当たり8トン入れよう』と。当時は機
械がないから、軽トラで畑に運んで、全部
手作業でふったんです。これがもう、とん
でもなくキツくて(笑)」

効果も見られず、やめようと提案する

耕輔さんに、和廣さんは「3年は続けよう」と首を縦に振りませんでした。泣く泣く続けること3年。「嘘みたいな話で、本当に4年目から変わったんです」。

病気がピタリと止まり、収穫量は年々増加。15年近く続いた苦境に、ようやく光が差しました。

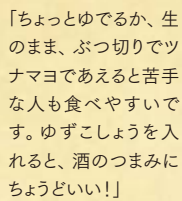
「たぶん、土の中の悪い菌とよい菌のバランスが整ったのかなと。今は4万株以上植えて、病気は出ても2〜3株。土づくりというものを実感しましたね」

「誰もやらないこと」の価値

「でも虫は土づくりじゃとめられなくて。とくにアブラムシ。セロリは香りが強いから虫がこないと思うでしょ？ 俺らもそう思いつたんですよ、最初は」

一般栽培であれば効果的な化学合成農薬がありますが、有機栽培の対処方法は

「定番ですが、甘酢漬
けが一番おすすめ。少
しだけ唐辛子やゆずを
入れるとうまいですよ。
義母が作ってくれるピク
ルスが絶品なんです」



有機栽培または転換期間中有機栽培。1-2本分をカットしてお届け。葉の部分が多い品種です。



(写真／豊島正直、文／西谷真実)

とにかく「見つけたらつぶす」こと。さら

に耕輔さんは、アブラムシの天敵生物を活用するなどして対策をとっています。

有機をやめれば害虫の悩みはなくなり

ますが、耕輔さんはその道を選ぶことはありませんでした。耕輔さんにとって、有

機栽培はそれ自体が目的ではなく、生き残っていくための「手段」のひとつ。決し

て好条件とはいえない中山間地域で、農業で生活していくには「ほかと同じことと

をやつていてもだめだ」という思いが、常に根底にあるそうです。

「健康のために農薬を使いたくないという思いはもちろんあるけど、うちの理念

は『農業で幸せに生きていく』こと。有機はそのための付加価値になるんです」

理想だけを見ず、現実と向き合いながら農業という生業を楽しんでいる耕輔

さん。最後に、今後の目標を聞きました。

「有機のセロリで日本一になること。何かひとつ日本一なら、ほかのものにも注

目してもらえからね。……最初はトマトでなろうと思ったけど、ほら、澤村さん



取材した人

とりごえ こうすけ
鳥越 耕輔 さん

1980年生まれ。高校卒業後、大阪でプロボクサーの夢をかなえたものの、父・和廣さんに呼び戻され帰郷し就農。現在は自社農場のほか、地域の耕作放棄地を請け負い、農地維持にも取り組む。